

## 2022年3月までの東京都食中毒発生状況（速報値）3月31日現在

2022年3月末までの都内の食中毒の発生状況が、東京都から公表されました。

3月の食中毒速報値は合計8件で患者数は24名でした。

### 1 事件数（3月分までの累計）

8件（2021年同期27件、2020年同期41件、最近10年間の同時期34件）

### 2 患者数（3月分までの累計）

30名（2021年同期200名、2020年同期380名、最近10年間の同時期629名）

### 3 死者数（3月分までの累計）

0名（2021年同期 0名）

### 4 月別食中毒発生状況

#### （1）2022年月別発生状況（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	8	8	8										24
患者数 (人)	14	23	24										61

#### （2）2021年月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83
患者数 (人)	5	154	41	9	7	116	13	40	25	27	26	147	610

#### （3）2020年 月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	11	19	11	3	5	6	10	7	8	14	14	6	114
患者数 (人)	66	250	64	5	75	9	28	2,558	16	143	130	15	3,359

#### （4）最近10年間の月別発生状況（2021年までの平均値）（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	10.8	10.8	12.7	9.9	7.8	11.1	9.7	9.7	11.9	10.3	8.8	11.5	125.0
患者数 (人)	254	241	134	176	70	112	53	360	85	83	80	193	1,840

## 5 病因物質別発生件数

3月の3件の内訳はノロウイルス食中毒が1件、アニサキス食中毒が7件でした。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		3/1～3/31		累計(3/31まで)		3/1～3/31		累計(3/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	1	17	3	35	1	4	4	40	8	193
細菌	カンピロバクター			2	6			2	6	19	61
	黄色ブドウ球菌					1	21	1	21	3	30
	ウエルシュ菌							1	112	4	250
	セレウス菌									1	2
	腸管出血性大腸菌					1	3	1	3	2	7
	ボツリヌス菌			1	1						
	カンピロバクター及びサルモネラ									1	5
寄生虫	アニサキス	7	7	17	18	13	13	17	17	42	42
	アニサキス及びシュードセラノーバ			1	1						
化学物質	ヒスタミン									1	17
	次亜塩素酸ナトリウム							1	1	2	3
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒										
不明											
合計		8	24	24	61	16	41	27	200	83	610

## 6 原因施設別発生件数

原因施設別発生状況は下表のとおりです。

原因施設はノロウイルス食中毒は集団給食施設、アニサキス食中毒は、一般飲食店、魚介類販売業、不明となっています。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		3/1～3/31		累計(3/31まで)		3/1～3/31		累計(3/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店	一般	4	4	12	19	12	17	20	62	62	299
	仕出し					1	21	1	21	2	49
	そうざい									1	1
	自動車									1	5
集団給食	要許可							1	112	2	149
	届出	1	17	2	31					2	89
魚介類販売業		1	1	3	3	1	1	1	1	5	5
菓子製造業										1	6
家庭				1	1	1	1	3	3	4	4
不明		2	2	6	7	1	1	1	1	3	3
合計		8	24	24	61	16	41	27	200	83	610

## 7 食中毒のことや発生状況についてもっと知りたい方は

(1) たべもの安全情報館 知って安心～トピックス～(東京都福祉保健局)

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin\\_topics.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin_topics.html)

(2) 東京都の食中毒発生状況

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/tyuudoku/index.html>

(3) 全国の食中毒発生状況 (厚労省)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)

## 8 元食品衛生監視員のつぶやき

2021 (令和 3) 年の全国の食中毒の発生状況が確定しましたので、全国の状況をお知らせします。

表 1 は病因物質別の発生件数と患者数を示したものです。

全国では発生件数が 717 件とここ 20 年で最も少ない発生件数でした。

病因物質別では、東京都内と同様に、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスの順となっていますが、患者数を見るとノロウイルス、病原大腸菌、ウエルシュ菌となっています。

東京都においては患者数ではウエルシュ菌によるものが第 1 位となりとうとうノロウイルス食中毒の患者数を上回りました。

表 1 2021 (令和 3) 年の全国の食中毒の発生状況 (全国と東京都内)

病因物質	全国		東京都	
	件数	患者数	件数	患者数
アニサキス	344	354	42	42
カンピロバクター	154	764	19	61
ノロウイルス	72	4,733	8	193
ウエルシュ菌	30	1,916	4	250
植物性自然毒	27	62	0	0
動物性自然毒	18	26	0	0
黄色ブドウ球菌	18	285	3	30
不明	12	150	0	0
化学物質	9	98	3	20
腸管出血性大腸菌	9	42	2	7
サルモネラ属菌	8	318	0	0
その他の病原大腸菌	5	2,258	0	0
セレウス菌	5	51	1	2
クドア	4	14	0	0
その他	1	5	1	5
ボツリヌス菌	1	4	0	0
総数	717	11,080	83	610

次に、%で見た全国と都内の状況を図 1 に示しました。

都内では、全国と比較して、アニサキス食中毒の比率が多いことがわかります。

また、自然毒食中毒が報告されていないことが目立ちます。

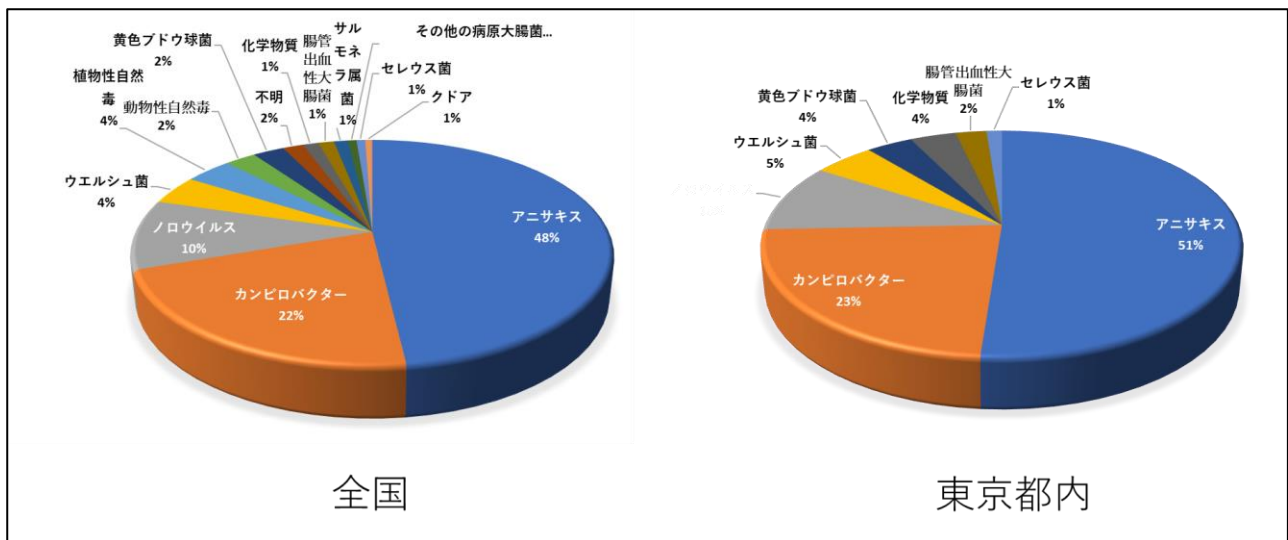


図2 2021年病因別食中毒件数（全国と東京都内）の比較

次は、最近10年間の食中毒発生状況の推移を表2に示しました。

表2 最近10年間の食中毒発生状況の推移

元号	年	事件数	患者数	死者数	死因原因
H24	2012	1,100	26,699	11	EHEC：8、トリカブト：2、アオブダイ：1
H25	2013	931	20,802	1	キノコ
H26	2014	976	19,355	2	キノコ：1、フグ：1
H27	2015	1,201	22,718	6	アオブダイ：1、ふぐ：1、イヌサフラン：2、不明：2
H28	2016	1,140	20,253	14	EHEC：10、イヌサフラン：2、スイセン：1、トリカブト：1
H29	2017	1,014	16,464	3	蜂蜜（ポツ）、イヌサフラン、EHEC各1
H30	2018	1,330	17,282	3	イヌサフラン2、ニセクロハツ1
R1	2019	1,061	13,018	3	イヌサフラン：2、ふぐ：1
R2	2020	887	14,613	3	グロリオサ：1、キノコ：1、ふぐ：1
R3	2021	717	11,080	2	イヌサフラン：1、サルモネラ属菌：1
平均		1,036	18,228	5	

発生件数、患者数ともに減少傾向にあることがわかります。

これをグラフにしたものを図2に示しました。

こうしてみると、減少傾向が感じられると思います。

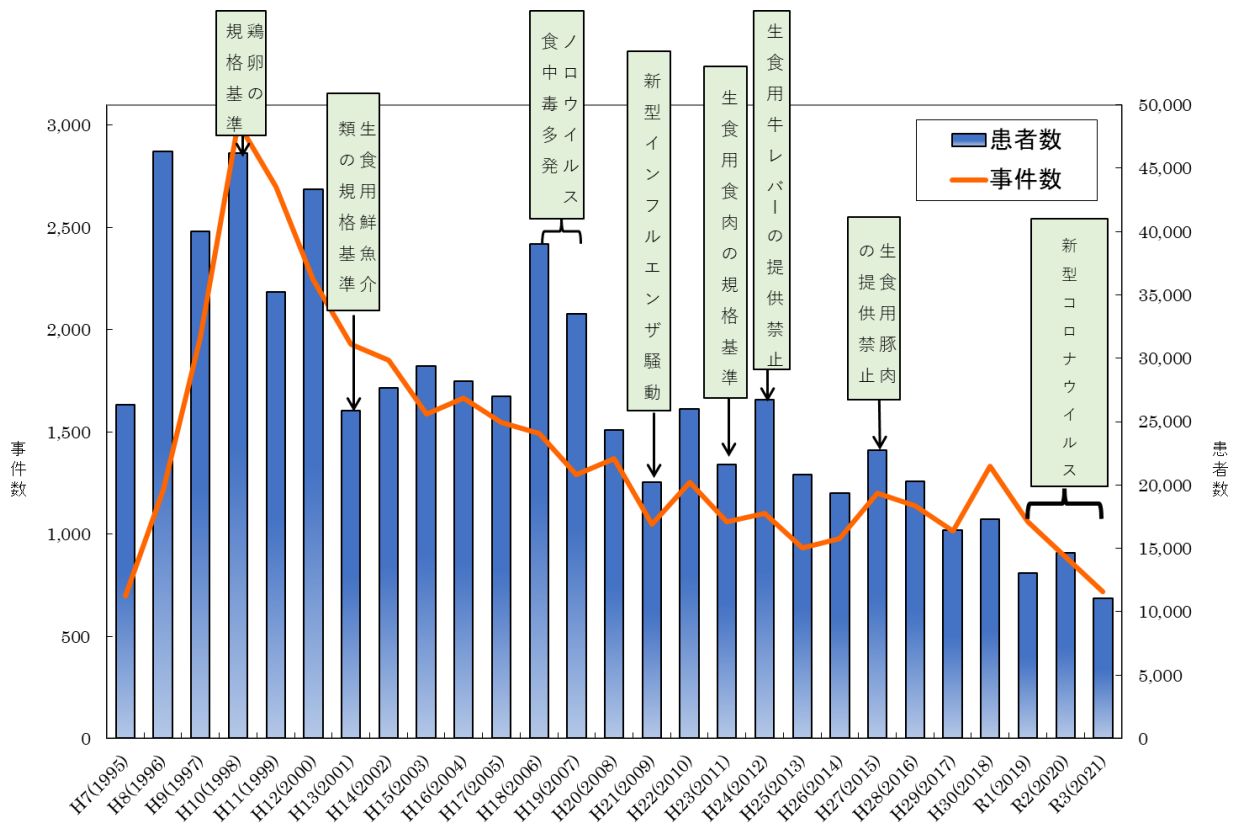


図2 食中毒発生状況の推移 (1995年～2021年)

最後に、病因物質別の食中毒発生件数について、2021年とその前の3年間の平均を比べたグラフを示します。

これを見ると、カンピロバクターとノロウイルス食中毒の減少が顕著であることがわかります。

そしてウエルシュ菌食中毒が増加していることがわかります。今年は、ウエルシュ菌食中毒について対策をしっかりとっていただきたいと思います。

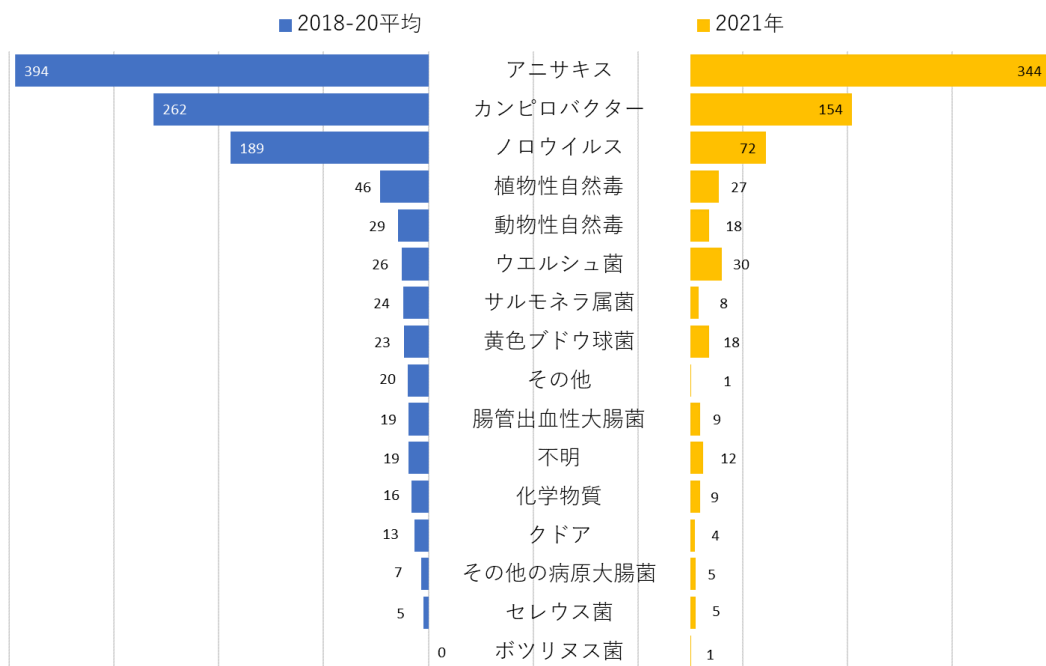


図3 病因別食中毒発生状況 (2021年と過去3年間平均の比較)